

# チャレンジ農業♡ おごじよ塾通信

農政課 (☎33-5635)

～第20号～「-つ-つ。」

梅雨前に楽しむ梅仕事♪

## 「おごじよの梅収穫体験」 (5月23日(水))

間もなくじめじめとした梅雨がやって来ます。「梅雨」の語源には、梅の実が熟す頃に降る雨、という説もあるのだとか。

昨年に引き続き、生野梅園のご協力をいただき、梅収穫＆梅仕事に挑戦です。



生野梅園の梅は、市内の梅生産農家4軒と共同（梅生産組合）で、今年は約12トンを酒造会社に出荷するそうです！

お話を伺ったのは…  
生産者 生野英明さんの奥様  
生野智恵子さん



梅収穫はすべて手作業で行います。一つ一つの実を傷つけないよう、丁寧に収穫します。

梅加工をするには、加工用途に応じて梅を選ぶことが大切！青梅か、完熟梅か…。そして、事前処理として洗う前に一つ一つ梅のヘタを取り、それから灰汁(アク)を抜くことがポイント！梅干し用のシソ選びは梅雨前に行いましょう。

熱心にメモをとりながら話を聞くおごじよ達。さあ、次は梅仕事に挑戦です♪

## 「私の梅仕事」

塾生 平石幸美さん



おごじよ塾で生野さんから教えていただいた「梅昆布酢」に挑戦しました。他にも「梅ジュース」「梅酒」の合計3種類を作りました。息子も張り切って梅仕事のお手伝いをしてくれました。梅に触れ、私の梅ヘタ取りの真似をして、梅をきれいに洗ってくれました。でき上がりを親子で楽しみにしています♪



～おごじよ畑より～

## 今が旬!じゃがいも収穫

冬(2月)に植えたじゃがいもが、収穫の時を迎えました！土の中からホクホクしたじゃがいもが、まぶしうに顔を出します。



品種は、メイクインとニシユタカ。じゃがいもの皮はとても薄く、すぐに傷がついてしまいます。収穫作業はとても慎重に一つ一つ手作業で行います。

「今夜は、じゃがいもづくし料理！」自慢の料理レシピを情報交換するおごじよ達でした♪

ハウスの中は…?



ミニトマトの芽かき作業の真っ最中！「脇芽ってどれ??」と、慣れない手つきで、時には失敗しながら、脇芽を取り除いていきます。地味な作業ですが、収穫の日を楽しみに、一つ一つのトマトと真剣に？向き合います！

## おごじよの挑戦!

おごじよみかん隊 高橋 さやかさん



父が一つ一つ丹精込めて作ったみかん達。その中には美味しさは変わらないのに市場に出られない子達があります。

一つ残らず「美味しいね」と笑顔で食べてもらいたい！形を変えてもみんな喜んで食べたくなるものができたらいいな…。そんな思いが募って、ジャムを始めとした、柑橘類の加工品作りを始めました。一口食べたら笑顔になれる♪そんな「美味しい」を目指し日々奮闘中です。

濃厚な果実ソースのようなジャムはパンに付ける以外にもアイスやヨーグルトにかけて食べるのもおすすめ♪炭酸水やお湯に溶かしても美味しくいただけます！



高橋さんのジャムはえびす市場やサクラカネヨ直売所などで販売中です!!

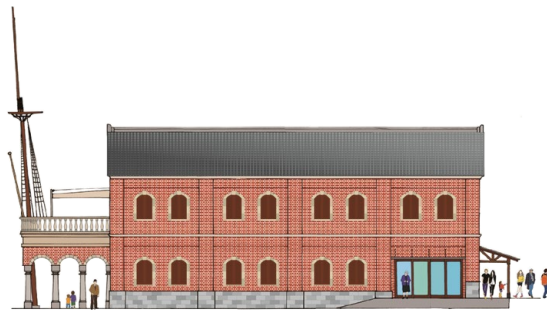
## 薩摩スチューデントと明治維新

第 28 回

# 森と松村

ロシア旅行④

薩摩藩英国留学生記念館 (☎35-1865)



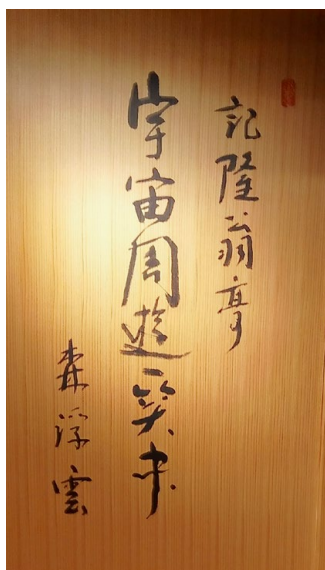
SATSUMA STUDENTS MUSEUM will establish by ICHIKI KUSHIKINO CITY  
Produce & Design by Koki Sunada + Ichikikushikino City 2012-2013

### ●ロシア旅行が森に与えた影響 宇宙周遊一笑中

渡英を命ぜられた十七歳の森が旅立ちの時、世話になった宿の主人に残していた言葉です。そこには、世界を周遊し、その国体はもろろん、人情風俗をつぶさに観察する努力を続ける過程の中で、自己改革の中に祖国改革の力を得られるに違いないという思いが感じられます。オリファントの勧めで訪れたロシア旅行では、幕府派遣留学生達や親日家のロシア人とも会見し、風教、軍備にいたるまでロシアの事情をつぶさに観察し、国際社会における日露関係を知る上で大きな収穫でした。

ロシア旅行からの帰途、森は兄の横山安武に宛てた書簡の中で「法律が国家の基本である。立法が定まらなければ、政治は行えない。西洋各国と日本の法制を比較検討し、それぞれの長所を折衷して公平不拔の制度を作ることに、それにより、国家の改良をはからねばならない。」としたためています。

ロシアを出帆して一週間後、森と松村はイギリスに到着し、森はその時の心情を、『航魯紀行』の中で「わが国へ帰りたる心地せり」と書き記し、「遊中諸事快々の言葉を持って閉じています。」



宇宙周遊一笑中  
(薩摩藩英国留学生記念館所蔵)

### ●米国視察の留学生たちとの情報交換

森・松村が、実り多いロシア旅行を終えてロンドンに帰着した時、予期せぬ事態が待ち受けていました。発端は、吉田と鮫島が旅行先のアメリカで見聞した不可思議な体験談でした。

彼らがオリファントに連れられて一夏を過ごした場所は、神秘的宗教家といわれるハリスが主宰する「新生社」と呼ばれるコロニーでした。そこでは、自己の完全な否定と厳しい規律、激しい肉体労働による無報酬の神への使役を通じて、人間が再生をとげるための営みが行われ、神において再生した兄弟たちは、地上に彼らの「王国」を築くことを共通の目的にして、各自の任務を順々と服しつつ、社会の再生のために働いているとのことでした。

「国家」と「人間」の両面から西洋文明の真髄を追求し続けてきた森にとって、彼らの体験談は深い感銘を受けるとともに、西洋文明を構成する諸制度や法律に無限の信頼を寄せつつあった森には、あまりに衝撃的でした。

森はこの時、まだ見ぬハリスの「人物」の中に今まで追求してきた人間の至善にして最高の姿を見出すとともに、その教理の中に「国家を改良」する最善の方途が隠されていると信じて疑いませませんでした。

こうして、森は他の五名の仲間とともにアメリカ、ハリスのもとへ渡ることとなります。

次回、7月20日号は「アメリカ旅行 ハリスとの出会い―吉田・鮫島編―」です。



いちき串木野  
明治維新150周年

# 西郷どんと行く!

いちき串木野  
幕末・維新  
ゆかりの地めぐり

其の5

## 「西郷が歩いた薩摩街道(出水筋)～市来湊編～」

観光交流課 (☎33-5640)

本市には、藩主等が参勤交代などで江戸へ登り、帰着する際に利用した薩摩街道(出水筋)が残っています。ジグザグ状に折れ曲がり、遠くまで見通せない形状は防衛上の要衝が理由といわれています。現在の市来庁舎には当時の市来郷行政庁であった御飯屋がありました。藩主はもちろんのこと、側近の西郷隆盛や大久保利通らも立ち寄ったといわれています。



いちき串木野市総合観光案内所 ☎32-5256

いちき串木野市総合観光案内所

検索

<http://ichiki-kushikino.com/>

# 焼酎とも

食のまち推進課 (☎33-5621)

～あなたにとって最高の「焼酎とも」は何ですか?～

「焼酎とも」とは、だれやめで食べる焼酎の「おとも」のこと。毎月一人、だれやめを愛する「勤めびと」に「焼酎とも」を紹介してもらいます。

第14回 カメノテ



食べ始めたら  
止まらない美味しさ!  
釣りのついでに  
採ってくるんだよ!

焼酎とも!  
Sotsutomo!



「まだまだ焼酎勉強中!」～地域おこし協力隊 タカシマの取材後記～

釣りが趣味で、釣りクラブの支部長を務める有村さんの焼酎ともは「カメノテ」。今回は塩茹でしたものを紹介いただきました。はかまに見える部分をひっぱるとプリッと身が登場。見た目はちょっと抵抗がありますが、味は美味しく貝のような食感。

有村さん曰く「イシダイなどを狙うが、たまに釣れない時もある。でもカメノテなら安定して持ち帰れる。だから釣りクラブの名前は「かめのて会」(笑)」

磯の香りを楽しみながら、焼酎が進むひと時でした。

今月の勤めびと

有村 昭広さん

職業: 日通エネルギー九州勤務  
焼酎ならどんな飲み方でも「〇」